**Legumes com ovo no forno**

**Ingredientes:**

- 4 ovos

- 3 tomates

- 2 batatas doces

- 1 cebola

- 1 curgete

- 1 fio de azeite

- 1 pitada de sal

- Salsa q.b.

- Hortelã q.b.

**Procedimento para 4 pessoas:**

1. Cortar todos os legumes em rodelas.
2. Forrar um tabuleiro de forno com papel vegetal.
3. Dispor os legumes fazendo um círculo com cerca de 5 rodelas de legumes, começando pela batata doce, depois a curgete. Colocar apenas uma rodela de curgete no centro do círculo. Regar com um fio de azeite por cima dos legumes.
4. Continuar a colocar por cima a cebola e terminar com o tomate. Voltar a regar com um fio de azeite e temperar com uma pitada de sal. Distribuir salsa e hortelã picada por cima.
5. Repetir os círculos de legumes de forma a perfazer 4 círculos.
6. Levar ao forno a 200ºC durante 15 minutos.
7. Retirar do forno e juntar um ovo no centro de cada círculo de legumes.
8. Voltar novamente ao forno durante mais 15 minutos.